



INSTITUT COMMUNAL PROFESSIONNEL DES POLDERS



SERVICE AUX
PERSONNES



HÔTELLERIE



AGRONOMIE



COMMUNE
D'UCCLE

51 - 53 RUE DES POLDERS
1180 UCCLE





TABLE DES MATIÈRES

<u>Présentation</u>	4
<u>AGRONOMIE</u>	
Jardinier d'entretien	8
Ouvrier en exploitation horticole.....	10
<u>HÔTELLERIE</u>	
Commis de cuisine de collectivité	12
Commis de cuisine.....	14
Commis de salle	16
<u>SERVICE AUX PERSONNES</u>	
Assistant(e) logistique en milieu de soins et collectivités	18
Aide-ménagère/ Ménagère titres-services	20
<u>Les activités extrascolaires</u>	22
<u>L'avenir, une priorité !</u>	24
<u>Contacts</u>	26

PRÉSENTATION

Créé en 1978, l'Institut Communal Professionnel des Polders (ICPP) n'a cessé d'évoluer, ouvrant de nouvelles sections, offrant de plus larges formations et un suivi individuel.

L'ICPP travaille en partenariat avec le secteur professionnel.



ACCÈS :

L'ICPP est implanté au terminus de la ligne du tram 4.
Il est aussi desservi par le bus 75, les trams 82 et 97.



FORMATION GÉNÉRALE :

Les cours généraux sont basés sur les compétences de la Fédération Wallonie-Bruxelles et se donnent en parallèle avec les cours de pratique professionnelle.

Chaque élève avance à son rythme et s'il rencontre une difficulté, une prise en charge individuelle par un professeur de cours généraux est mise en place.

Les compétences des cours généraux sont aussi développées au sein de projets divers et variés (cap-sciences, théâtre, collations saines,...)

La formation de base regroupe les cours suivants :

- ✓ Français
- ✓ Mathématiques
- ✓ Informatique
- ✓ Éducation Plastique
- ✓ Éducation Musicale
- ✓ Cours Philosophiques
- ✓ Éducation Physique

- Une prise en charge individuelle en logopédie peut être sollicitée auprès de nos logopèdes.



PRÉSENTATION

Dès 2024, des classes spécifiques de **type 8** s'ouvriront au sein de notre école pour permettre aux élèves qui le souhaitent de passer leur **CEB** dans des conditions optimales.

PHASE 1

- ✓ **Entraînement au CEB** pour un passage en fin de première phase (2ans).
- ✓ **Une approche des 3 secteurs** : Horticulture, Service aux Personnes et Hôtellerie

PHASE 2

- ✓ **Continuité des apprentissages dans le secteur choisi** au sein de l'école jusqu'à l'obtention d'un certificat de qualification en fin de 3ème phase.
- ✓ **Intégration d'une 3ème professionnelle** en bénéficiant de l'aide des Pôles.



NOTRE EXPÉRIENCE :

Depuis de nombreuses années, notre philosophie est d'amener et suivre nos élèves individuellement dans leur parcours et de les emmener au plus loin afin qu'ils trouvent leur place dans la vie active et professionnelle.

C'est pourquoi, depuis 2007, nous avons déjà fait passer les CEB aux élèves de type 1 qui avaient un projet professionnel qui le demandait.

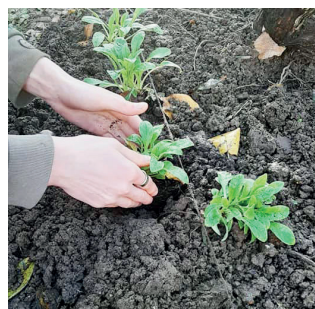
Chaque année, nous avons constitué un groupe d'élèves qui disposait d'heures dédiées à la préparation du CEB. Les élèves qui réussissaient leur CEB ont pu intégrer une classe professionnelle dans l'enseignement ordinaire. Certains de ces élèves ont pu terminer leur parcours en obtenant une qualification en 7ème professionnelle, D'autres ont préféré rester chez nous et ont trouvé de l'emploi dès la sortie de l'école.

C'est fort de cette longue expérience qu'il nous est paru cohérent d'ouvrir une classe de type 8 avec le même objectif : le passage du CEB pour intégrer un parcours professionnel classique ou bien, si l'élève le désire, rester pour une qualification professionnelle chez nous.

Notre mission est que chaque élève trouve **SA** place dans le monde du travail. Les trois secteurs étant en pénurie, nombreux sont nos élèves qui travaillent aujourd'hui dans des restaurants, des cuisines d'hôpitaux, dans les services verts de communes bruxelloises ou des entreprises de parcs et jardins.

JARDINIER D'ENTRETIEN

- ✓ Le jardinier d'entretien travaille tant dans les jardins privés que les parcs et jardins publics. Les espaces verts, terrains de golf...
- ✓ Il maîtrise les gestes techniques, assure les entretiens (manuels ou mécaniques) des espaces verts, veille au respect du végétal et à la protection de l'environnement.
- ✓ Il travaille en équipe, assure la maintenance de base des machines horticoles, effectue les plantations, crée des aménagements et en assure l'entretien.



LE JARDINIER D'ENTRETIEN EFFECTUE LES TRAVAUX SUIVANTS :

- ✓ Tonte de pelouses
- ✓ Entretien des arbres et arbustes
- ✓ Plantations de plantes herbacées, arbres et arbustes
- ✓ Désherbage manuel et mécanique
- ✓ Entretien de base des machines
- ✓ Identification et traitement des maladies et des ravageurs

L'élève jardinier d'entretien travaille sur notre site et y assure les entretiens aux abords des bâtiments. Il réalise l'entretien chez des particuliers sous l'accompagnement du professeur lors de chantiers.



AGRONOMIE OUVRIER EN EXPLOITATION HORTICOLE

La production maraîchère, fruitière et les pépinières, constituent un créneau d'emploi pour le jeune ouvrier en exploitation horticole.

Formé aux nouvelles technologies, il effectue les travaux saisonniers sous la supervision de l'exploitant. Il maîtrise les gestes techniques sur les végétaux ainsi que le matériel manuel et mécanique, participe à la protection de l'environnement. Il travaille en équipe et assure le suivi des cultures.



L'OUVRIER EN EXPLOITATION HORTICOLE EFFECTUE LES TRAVAUX SUIVANTS :

- ✓ Multiplication des végétaux
- ✓ Suivi des cultures
- ✓ Traitement des maladies et des ravageurs
- ✓ Préparation des sols
- ✓ Récolte et conditionnement des produits d'une culture
- ✓ Entretien du matériel manuel et mécanique



HÔTELLERIE

COMMIS DE CUISINE DE COLLECTIVITÉ

Les cuisines de collectivité sont une catégorie de restauration adressée à un grand nombre de personnes rencontrées généralement au sein de toute une série d'établissements, par exemple : hôpitaux, maisons de repos, établissements scolaires, cantines, restaurants d'entreprises, complexes hôteliers, restauration sociale, restauration commerciale, casernes, etc.

Les cuisines de collectivité sont soumises à une réglementation très stricte concernant l'hygiène.

Dans ce type d'organisation, chacun occupe une place précise et effectue des tâches qui sont complémentaires. Les postes sont souvent répartis par tournante et selon les compétences de chacun pour les tâches requérant plus de technicité.



UNE JOURNÉE TYPE :

- ✓ Nettoyage et préparation des différentes matières premières
- ✓ Réalisation des cuissons selon la nature des produits, le mode opératoire recommandé et en utilisant le matériel approprié
- ✓ Dressage des plats, assiettes
- ✓ Garnissage
- ✓ Remise en ordre et entretien de la cuisine, des appareils, des ustensiles et des frigos



HÔTELLERIE

COMMIS DE CUISINE

Son rôle premier est d'aider le chef et de participer à la préparation des mets et menus.

La première tâche est de rassembler les différents ingrédients nécessaires. Il se chargera ensuite de les préparer : nettoyer, éplucher, couper, émincer, évider...



DANS LE CADRE DE LA RÉALISATION DES PLATS, IL SE CHARGERA DE TOUTE UNE SÉRIE D'ÉTAPES DE BASE :

- ✓ Apprentissage des cuissons
- ✓ Réalisation d'un fond de sauce
- ✓ Confection de plats simples tels que certains potages, des hors-d'œuvre, certains accompagnements,...
- ✓ Dressage des assiettes
- ✓ Entretien quotidien de la cuisine et désinfection
- ✓ Réception des marchandises



HÔTELLERIE

COMMIS DE SALLE

Le serveur assure la liaison entre les cuisines et la clientèle du restaurant en fonction de la taille, le type et le standing de l'établissement.

UNE JOURNÉE TYPE :

➤ Avant l'ouverture :

- ✓ Préparation de la salle
- ✓ Vérification de la propreté du matériel
- ✓ Dressage des tables
- ✓ Disposition des nappes, de la vaisselle, des couverts et décorations



➤ A l'ouverture :

- ✓ Le serveur se charge d'accueillir le client, de l'installer le client et de lui proposer les menus
- ✓ Il prend les commandes qu'il transmet en cuisine ou au bar

Il est souvent amené à conseiller et à guider les clients dans leurs choix. Il effectue le service des plats et boissons et débarrasse les tables. En fin de repas, il apporte l'addition et procède à l'encaissement. Quand la table est libérée, il la dresse à nouveau afin d'accueillir de nouveaux clients.

COMPÉTENCES ET ACTIONS :

- ✓ Effectuer la mise en place
- ✓ Participer à l'accueil du client
- ✓ Aider au service
- ✓ Participer à la maintenance et la remise en ordre
- ✓ Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie
- ✓ Respecter les règles de savoir-vivre
- ✓ Collaborer avec les autres membres du personnel



SERVICE AUX PERSONNES ASSISTANT(E) LOGISTIQUE EN MILIEU DE SOINS ET COLLECTIVITÉS

(Grappe de métiers Soins aux personnes
et assistance aux soins)

**L'Assistant logistique apporte un soutien
logistique et administratif au personnel infirmier/
de collectivité pour améliorer le confort des
bénéficiaires et effectue des tâches d'assistance :**

- ✓ La distribution des repas
- ✓ L'entretien ménager
- ✓ Le rangement du matériel
- ✓ L'accompagnement
- ✓ Le transport et le déplacement des bénéficiaires.

IL/ELLE TRAVAILLE DANS :

- ✓ Les hôpitaux généraux
- ✓ Les collectivités de services aux personnes : les maisons de repos, les maisons de repos et de soins, institutions pour personnes en situation de handicap..



COMPÉTENCES ET ACTIONS :

- ✓ Établir un contact professionnel avec le résident
- ✓ Soutenir l'équipe pour les repas, collations et activités
- ✓ Soutenir l'équipe pour la gestion des stocks, certaines tâches administratives et logistiques
- ✓ Effectuer l'entretien et le rangement du linge des bénéficiaires
- ✓ Effectuer l'entretien habituel d'un local
- ✓ Participer à la distribution du courrier/acheminer des documents



NOUS FORMONS DE FUTURS CITOYENS SOUCIEUX DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

SERVICE AUX PERSONNES AIDE-MÉNAGÈRE MÉNAGÈRE TITRES-SERVICES

(Grappe de métiers de l'Aide à domicile)

L'aide-ménager titres-services (AM TS) effectuée chez un ou plusieurs particuliers :

- ✓ des activités d'aide à domicile de nature ménagère comprenant l'entretien de l'habitation, du linge et la préparation des repas
- ✓ des activités d'aide hors du domicile du client comme les courses ménagères et le travail dans une centrale de repassage.



COMPÉTENCES ET ACTIONS :

- ✓ Communiquer avec les bénéficiaires
- ✓ Satisfaire les demandes des bénéficiaires dans la limite de leurs compétences
- ✓ Appliquer les techniques d'entretien adéquates en fonction des revêtements et usages des lieux
- ✓ Appliquer les techniques de maintenance du linge appropriées
- ✓ Réaliser les tâches en utilisant le matériel du bénéficiaire
- ✓ Faire preuve de minutie, d'organisation et de discrétion



NOUS FORMONS DE FUTURS CITOYENS SOUCIEUX DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT.

LES ACTIVITÉS EXTRASCOLAIRES

Dynamique et créative, l'équipe pédagogique organise tout au long de la scolarité des activités culturelles, récréatives et d'insertions professionnelles.

➤ Classes vertes des 1^{ère} année

Les élèves de première année participent, en début d'année scolaire, à des classes vertes.

L'occasion de créer une cohésion de groupe, base pour une scolarité épanouie et tisser des liens entre camarades de classe.

➤ Semaine d'intégration professionnelle saisonnière

S'étalant sur une semaine, ils sont supervisés par les professeurs et offrent une découverte des multitudes de possibilités du métier du secteur agricole.

Vendange, récolte de sapins de Noël, récolte de fraises, les projets ne manquent pas.



► Semaine d'initiation au ski, en Suisse

Chaque année, l'équipe d'éducation physique, organise une semaine d'initiation au ski.

En partenariat avec la commune d'Uccle, professeurs et élèves profitent des infrastructures au Val d'Uccle, à Zinal, en Suisse.

Les élèves sont répartis par groupes de niveaux (débutants à expérimentés).



L'AVENIR, UNE PRIORITÉ !

Chefs d'atelier, assistant social, coordinateurs de section, tous œuvrent, en contact direct avec le monde du travail, à l'insertion des élèves dans le monde professionnel.

➤ Les stages

L'élève effectue des stages en entreprise, service public, restaurant,....

Un suivi individuel permet de cibler les attentes de l'élève et son projet d'avenir.



➤ **Insertion professionnelle - fond social européen**

Le fond social européen participe à l'insertion professionnelle par le biais d'une coordination avec les secteurs.

Notre coordinatrice intervient, lors de la dernière année, pour les tâches d'insertion professionnelle en vue d'un engagement, de subsides et de suivis administratifs propres à chaque élève sortant.





► **Secrétariat :**

✉ icpp.secretariat@uccl.edu.brussels

☎ 02/605.22.53

► **Direction :**

✉ icpp.direction@uccl.edu.brussels

☎ 02/605.22.51

► **Suivez-nous :**

f ICPP

🌐 www.icpp.be



CONTACTS UTILES :

➤ Service social

✉ icpp.as@uccl.edu.brussels

☎ 02/605.22.55

➤ Psychologue

✉ icpp.psychologue@uccl.edu.brussels

☎ 02/605.22.54

➤ Transition Insertion

✉ icpp.transitioninsertion@uccl.edu.brussels

☎ 02/605.22.59





INSTITUT COMMUNAL PROFESSIONNEL DES POLDERS



Cofinancé par l'Union européenne

